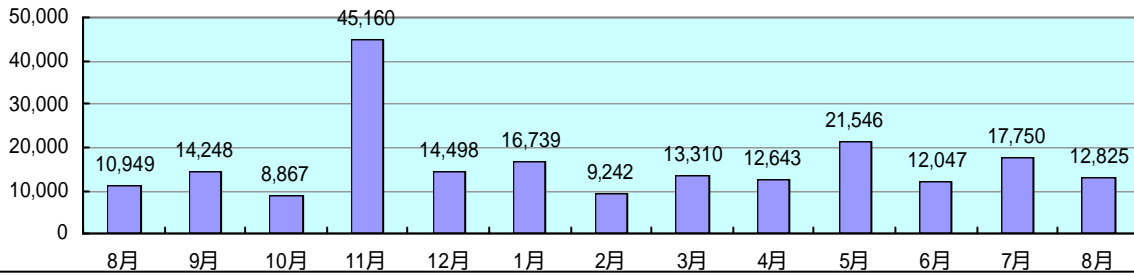




焼酎紀行 総アクセス数

月平均：16,140件



2002年10月5日～  
2002年8月31日迄  
286,778件  
のアクセスを頂いて  
おります。



お蔵探訪記～長崎県 天の川酒造様編～



西川社長



天の川酒造の蔵。右側には貯蔵タンクが並び立っている。

天の川酒造は明治四十五年創業以来、伝統ある壱岐麦焼酎造りに励んでいる蔵元です。現在地に蔵を移転したのは昭和53年。社長である西川幸男さんが製造の責任者としてその伝統を守り続けています。「常圧蒸留の焼酎はねかせばねかすほどまくなる」という信念をもって造るこだわりの麦焼酎は最低でも出荷まで4～5年貯蔵熟成する。麦の香りが漂う柔らかな甘味、舌にころがる独特の風味があり、全国の焼酎愛飲家から絶えず賛辞が送られています。

「松よけて見上げる空や天の川」

明治45年、俳句を嗜んでいた初代の西川卯八（うはち）氏が詠んだこの俳句が、讃岐・金刀比羅宮（こんぴらぐう）の奉納俳句最高位「天」に入賞。その同じ年に焼酎酒造免許を取得しました。創業と受賞が重なり、これを記念して「天の川」を代表銘柄としたのです。その記念すべき俳句は「天の川」製品のラベルにも記載されています。



麦焼酎「天の川」25度/1800ML



9/4（水）より広告開始！「竹山源酔」50名にプレゼント！！

トモちゃんコラム ～残暑お見舞い申し上げます～

まだまだ厳しい暑さが続いております。

さて、先週九州に台風がやってきました。直撃はしなかったものの雨風が強く外はひどい有様でした。天気図には大きく渦巻いた台風が、毎日のように現れています。さすが「台風銀座」と呼ばれる九州です。毎年の事ながら憂鬱になってしまいます。今後も天気予報から目が離せません。

その台風で順延になった地区の花火大会が無事開催されました。花火の終りとともに夏が終わってしまったような気がします。さあ秋です。いよいよ本格的な焼酎の季節がやってきます！

壱岐焼酎（協）麦焼酎 壱岐っ娘 夢 新発売！！



厳選した原料と地下130メートルの清冽な自然水で仕込んだもろみを低温発酵させ、気品高き味と香りを引き出し、しかも蒸留の過程で美味しいところだけを抜き取り、上質の竹炭で味と香りをさらに磨き上げた麦焼酎の逸品です。

商品名	本格麦焼酎 壱岐っ娘 夢（いきっこゆめ）
度数	20度
容量	1800ML / 720ML
原材料	大麦・米麹